

Małe cukinie

Nadzienie : 1/2 kg mięsa mielonego, 2 łyżki przecieru pomidorowego, majeranek, bazylia, pieprz, sól, żółty ser do zapiekania, cebula, trochę oleju

Na oleju zeszklić cebule pokrajaną w kostkę, dodać przecier pomidorowy , chwilę smażyć. Do tego dodać mięso mielone, przyprawy i zioła , można troszkę kapnąć wody, żeby się nie przypaliło , lekko podsmażyć. Cukinie umyć, pokroić na pół wzdłuż, wydrążyć. Podsmażone mięso nałożyć do wydrążonej cukini, posypać żółtym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec, aż ser będzie przypieczony (30 minut). Można zalać sosem pomidorowym i zapiekać ok 25 minut.

."Jola